

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta alla crema di ricotta

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [35 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

FARINA 300 gr

BURRO 75 gr

ZUCCHERO 180 gr

UOVA 4

RICOTTA 500 gr

PANNA (oppure 125 ml di latte) - 250 ml

FECOLA DI PATATE 50 gr

UVETTA una manciata -

MARASCHINO poco -

SCORZA GRATTUGIATA D'ARANCIA O

LIMONE

SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE

**1** Per la pasta frolla: impastare il burro con 100g zucchero, 1 uovo e la farina.

Stendete con il mattarello la pasta frolla e rivestite una tortiera da 24 cm.

Formate un rotolo con la carta stagnola e posizionate lo sul bordo della torta, bucherellate il fondo della torta.



**2** Infornate a 200°C per 10-15 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno: in una ciotola e con le fruste elettriche montare 3 tuorli con i restanti 80 g di zucchero, aggiungete la panna (o il latte), la fecola, la scorza d'arancia, la ricotta (prima setacciata), qualche cucchiaino di liquore e, infine, 3 albumi montati a neve con un pizzico di sale e mescolare delicatamente.



- 3 Sul fondo della frolla mettete prima l'uvetta (ammollata nel liquore e strizzata) e poi la crema di ricotta e infornare a 160°C per 40-45 minuti o fino a quando la superficie è ben dorata.



